Smørrebrødsværkstedet

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille klassisk smørrebrød med fokus på sensorisk kvalitet.

Hold

25-01-2027
Smørrebrødsværkstedet
Døesvej 70 7500 Holstebro

3 dage | Daghold

Fag: Smørrebrødsværkstedet

Fagnummer: 20840	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der har erfaring i et køkken eller på en restaurant. Det anbefales, at man efterfølgende tager kurset 20839 Innovativt smørrebrød

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive de klassiske smørrebrødstyper samt tilhørende garniture og pynt.
At beskrive råvaresammensætning, smag, konsistens og farve i fremstillingen af klassisk smørrebrød.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille klassisk smørrebrød.
At arbejde med sensorik i fremstillingen af klassisk smørrebrød.
At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding